



BIOWEINBAU

PETER PARADEISER

Liebe Kunden, Freunde und Weinliebhaber !

Das Jahr 2018 geht heute zu Ende und es ist wieder an der Zeit innezuhalten, zurückzuschauen und im Jahresrückblick dieses Jahr nochmals Revue passieren zu lassen.

Wie schon in den Jahren zuvor, haben wir auf unserer Webseite über Aktivitäten, Ereignisse und Neuheiten berichtet und Euch damit hoffentlich immer auf dem Laufenden gehalten.

Nun aber noch einmal das Jahr 2018 und man kann vorweg sagen - es war das fast perfekte Weinjahr, so wie wir Winzer es uns wünschen.

Der Winter war über lange Strecken mild und keine nennenswerten Niederschläge waren zu verzeichnen, erst Anfang Februar hatten wir etwa zehn Tage lang Temperaturen um minus zehn Grad und teilweise noch darunter. Dies hat den Weinstöcken aber keineswegs geschadet. Der März war leider zu trocken, was vor allem der Feldwirtschaft schadete, die frische Aussaat begann nur sehr zögerlich zu keimen.

Der April war dann der Beginn des Sommers, Temperaturen knapp an 30 Grad Celsius waren keine Seltenheit und das war für die Weinstöcke das Startsignal. Der Austrieb setzte ein und nachdem die Tage so warm waren, gab es auch während des Frühlingvollmondes keinen Spätfrost der den jungen Trieben hätte schaden können.

Trotz der Trockenheit setzte die Blüte in der zweiten Maiwoche ein, bei einem Wetter wie es besser nicht sein könnte, und war Ende Mai abgeschlossen. Einen ähnlichen Verlauf hatten wir im Jahr 2007 und es war nun klar, das die Weinlese in den Zeitraum Anfang September fallen würde.

Juli und August waren von Trockenheit und hochsommerlichen Wetter geprägt. Hier am Wagram hatten wir jedoch das Glück, dass vorbeiziehende Gewitter immer etwas Regen mit im Gepäck hatten und somit der Trockenstress für die Reben gerade noch erträglich war.

Die frühen Sorten wie Oliver Irsay (muskatige Züchtung aus Ungarn), Cabernet Cortis und Johanniter (beides PIWI Sorten) ernteten wir Ende August mit hohem Zuckergehalt und damit waren die Barometer für Topqualität vorgegeben.

Beginn der Haupternte war in der ersten Septemberwoche, gleichzeitig mit vier Tagen intensivem Regen mit insgesamt 100 mm Niederschlag.





BIOWEINBAU

PETER PARADEISER

Die Gefahr des Aufplatzens der Beeren war extrem hoch, für uns und unsere Lesemannschaft eine große Herausforderung das Leseguts ohne Fäulnis und so rasch als möglich einzubringen. Zusammen haben wir das mit Bravour gemeistert und entsprechend gefeiert!

An dieser Stelle möchte ich der Lesemannschaft aus Österreich, Deutschland und der Schweiz und besonders unserem Praktikanten nochmals danke sagen, ohne Euch und Eurer Professionalität wäre es wieder mal nicht gegangen. Nachdem ca. 80 Prozent der zukünftigen Qualität des Weines im Weingarten entsteht, können wir mit Jahrgang 2018 wieder auf Gold oder Silber Medaillen hoffen und das ist auch Euer Verdienst!

Heute sind die Jungweine vergoren, liegen aber noch auf dem Lager, was der Weinqualität förderlich ist. Nach Neujahr werden wir dann mit dem Abzug vom Lager beginnen.

Die Weine zeichnen sich jetzt schon durch Reintönigkeit und sehr gute Frucht aus. Wer von Euch / Ihnen Lust und Laune hat, kann gerne vorbeikommen, um den einen oder anderen Tropfen zu verkosten.

Über das Abfüllen des Jahrganges 2017, die Weintaufe und unseren Rotwein Cortis den Zweiten, die internationalen Bioweinpreise und sonstigen Aktivitäten haben wir ja laufend berichtet. Details findet Ihr unter www.peter-paradeiser.at und auf Facebook (Bioweinbau Peter Paradeiser).

Zum Abschluss vielleicht noch ein Blick nach vorne, was sind unsere Ziele und die Strategie für das kommende Jahr? Priorität hat, für unsere Kunden da zu sein, unseren Standard zu halten und noch weiter auszubauen. Angedacht ist das Sortiment an PIWI Sorten zu erweitern und dadurch den Einsatz von, wenn auch biologischen Spritzmitteln, weiter herunterzufahren, um eine umweltschonende und umweltverträgliche Weinproduktion zu gewährleisten. Desweiteren fällt der Grüne Veltliner Alter Franz im kommenden Jahr endlich komplett in die Bioschiene.

Ja, das war es wieder, ein DANKE an alle langjährigen und neuen Weinkunden für die erwiesene Treue und den Zuspruch zum Bioweinbau und nochmals an alle Freunde und Helfer die übers Jahr immer wieder zur Stelle waren - wir wissen das sehr zu schätzen. Herzlichen Dank!

Wir wünschen Euch/ Ihnen ein Prosit Neujahr und alles Gute für 2019!

Eurer
Peter Paradeiser

